



**CROWNE PLAZA**<sup>®</sup>  
AN IHG<sup>®</sup> HOTEL

**AQUATTRO**  
RESTAURANT



# Antipasti Starters



Muffin al radicchio rosso con fonduta al formaggio del Grappa  
*Red radicchio muffins with cheese fondue*

€ 14,00



Quinoa, verdure saltate di stagione e tofu  
*Quinoa, sautéed seasonal vegetables and tofu*

€ 14,00



Cremè brûlée alla zucca, porcini\* e guanciale  
*Cremè brûlée with pumpkin, porcini mushrooms\* and bacon*

€ 16,00

Crudo di Montagnana con burrata e pan brioches  
*Cured Raw Montagnana ham with burrata cheese and brioches bread*

€ 16,00



Capesante\* padellate con sugo di capperi, olive e acciughe  
*Pan-fried scallops\* with capers, olives and anchovies sauce*

€ 18,00

# Primi tradizionali Italian traditional

Spaghetto “di Gragnano” alla carbonara € 15,00  
*Spaghetto “of Gragnano” carbonara style*



Risotto stagionato con pere, noci e Morlacco € 15,00  
*Seasoned risotto with pears, walnuts and Morlacco cheese*



Spaghetti alla chitarra fatti in casa con aglio nero, burrata e acciughe € 16,00  
*Homemade spaghetti with black garlic, burrata cheese and anchovies*

Rigatoni “di Gragnano” alla Busara di scampi\* e polvere di capperi € 17,00  
*Rigatoni “of Gragnano” with Busara spicy scampi\* and caper powder*



Zuppa di fagioli tondini con patate e porro con crostone € 11,00  
*Bean soup with potatoes and leek with toast*



Minestrone di verdure\* € 9,00  
*Vegetable\* soup*

# Secondi Main course



Polpettine di lenticchie in salsa agrodolce e pomodorino confit  
*Lentil balls in sweet and sour sauce and confit cherry tomatoes*

€ 15,00



Tomino alla griglia, champignon, broccoli e patate viola  
*Grilled Tomino cheese with champignon, broccoli and purple potatoes*

€ 17,00

Sovracosce di pollo in doppia cottura, panate al finocchietto e paprika  
con patate fresche fritte e salsa tartara  
*Chicken thighs in double cooking, fennel and paprika breadcrumbs  
with fresh fried potatoes and tartar sauce*

€ 18,00



Costata di manzo alla griglia con patate schiacciate al mascarpone  
ed erba cipollina  
*Grilled rib eye steak with mashed potatoes with mascarpone and chives*

€ 26,00

Cuore di merluzzo gratinato al lime, cavolo nero e zucca al timo  
*Cod gratin with lime, kale and pumpkin with thyme*

€ 25,00

# Insalatone

## Salad bowls



Insalata di fagioli cannellini e ceci con zucca e sedano bianco  
*Cannellini bean and chickpea salad with pumpkin and white celery*

€ 14,00



Punta di sottofesa rosata al radicchio rosso e salsa all'aceto balsamico  
*Pink rump tip with red radicchio and balsamic vinegar sauce*

€ 17,00

Tonno scottato marinato al Teriyaki e semi di sesamo al wasabi  
e riso nero integrale  
*Seared tuna marinated in Teriyaki and wasabi sesame seeds and black rice*

€ 18,00

# Contorni

## Side course



Patate\* fritte  
*French fries potatoes\**

€ 5,00



Insalata fresca di stagione  
*Fresh seasonal salad*

€ 6,00



Patate al forno  
*Baked potatoes*

€ 6,00



Cicoriella di campo padellata  
*Pan-fried field chicory*

€ 7,00

## ALLERGENI

### ALLERGENES

I piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell' art. 11 del Reg. UE 1169/2011. "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio."

*The administered dishes contains or may contain one or more allergens belonging to 14 types of allergens listed in art. 11 of the EU Reg. 1169/2011. "Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting service staff".*

Per maggiori informazioni sugli allergeni il personale è a vostra completa disposizione.

*Further information regarding food allergens are available upon request.*

## SERVIZIO SENZA GLUTINE

### GLUTEN FREE SERVICE

Preghiamo il cliente che necessita di alimenti privi di glutine di segnalarlo immediatamente al personale di sala. Il menù di riferimento è quello alla carta che verrà preparato e servito in modo da garantire l'assenza di glutine.

*Let us know who requires gluten-free foods to report it immediately to the staff. The menu is the one a la carte that will be prepared and served to ensure the absence of gluten.*

## LEGENDA



Vegetariano  
*Vegetarian*



Vegano  
*Vegan*



Senza glutine  
*Gluten free*

## NOTE

### NOTES

Le pietanze contrassegnate con \*, a seconda della disponibilità e/o stagionalità, possono essere trattate con la catena del freddo.

*Dishes marked with \* depending on availability and/or seasonality may be treated with cold chain.*

Supplemento servizio in camera: € 11,00

*Room service extra charge: € 11,00*



## ORARIO DI APERTURA

### *OPENING TIME*

Pranzo dalle 12.30 alle 14.30

Cena dalle 19.30 alle 22.30

*Lunch from 12.30 p.m. to 14.30 p.m.*

*Dinner from 19.30 p.m. to 22.30 p.m.*